

# 取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド(料理集) 別添付

日立 **IH** クッキングヒーター

家庭用

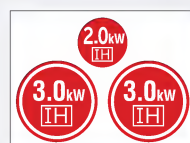
**E20Tシリーズ** 3口**IH** ダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 HT-E20TWFS レンジフードファン連動

HT-E20TWS

HT-E20TFS レンジフードファン連動

HT-E20TS



オールメタル対応  
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

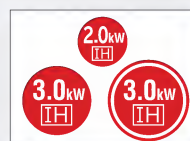
**E10Tシリーズ** 3口**IH** オールメタル対応(右IH)

型式 HT-E10TWFS レンジフードファン連動

HT-E10TWS

HT-E10TFS レンジフードファン連動

HT-E10TS



オールメタル対応  
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

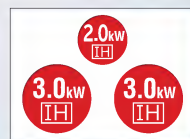
**E9Tシリーズ** 3口**IH** 鉄・ステンレス対応

型式 HT-E9TWFS レンジフードファン連動

HT-E9TWS

HT-E9TFS レンジフードファン連動

HT-E9TS



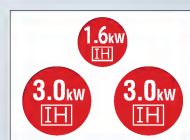
**E8Tシリーズ** 3口**IH** 鉄・ステンレス対応

型式 HT-E8TWFS レンジフードファン連動

HT-E8TWS

HT-E8TFS レンジフードファン連動

HT-E8TS



このたびは日立 **IH** クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。  
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド(料理集)、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。



〈料理集・調理のコツ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、  
同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。



はじめにお読みください

※E00T の表示は対象の型式を表しています。

「安全上のご注意」→ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

オールメタル対応

E20T E10T

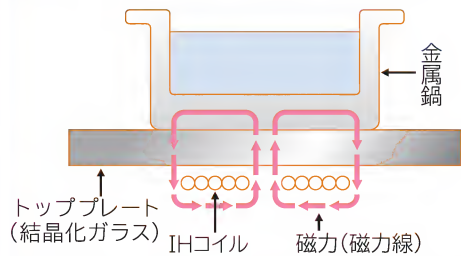
- アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。  
→ P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。  
→ P.17

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20～30%火力が弱くなります。

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理機能

(付属の適温調理クッキングガイド(料理集)とDVDで40のレシピがご覧になれます)

- 光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「ステーキ」「いため物」「卵焼き」があります。

→ P.20,21



過熱水蒸気ビッグオーブン

- 過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。→ P.34 (「切身・干物」「鶏・野菜」)

- 過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→ P.34

- さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。



光センサー

- 高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。

汚れや異物を取り除いてからご使用ください。→ P.44

音声ガイド

- 調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品	4
●安全上のご注意	6
●使える鍋の種類	10
●IHクッキングヒーターでの調理の手順	12
●消費電力と安全機能について	14

使いかた

IHヒーターで調理する

- IHヒーターの使いかたのポイント

お好みの火力で調理する

- ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

メニューを選んで調理する

- 揚げる (揚げ物)
- 焼く・いためる(適温調理)
- 煮込み (便利メニュー)
- 炊 飯 (便利メニュー)
- 湯沸かし (便利メニュー)
- 保 温 (便利メニュー)

オーブンで調理する

- オーブンの使いかたのポイント

メニューを選んで調理する

- 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物
- ピザ、グラタン、鶏・野菜
- 切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め(ヘルシーメニュー)

手動コースを選んで調理する

- トースト、魚焼き
- オーブン調理

- 追加焼きをする

いろいろな機能を使う

- タイマー
- チャイルドロック
- 音声の聞き直し・音量切り替え
- メロディーとブザーの切り替え
- レンジフードファン連動

お手入れ

- トッププレート、プレートワク、光センサー
- 吸・排気カバー、吸気口ポケット
- 天ぷら鍋
- 前面操作パネル
- オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿
- オーブン庫内

お困りのときは

- 電源について
- 上面操作パネルについて
- 音について
- 火力について
- オーブンについて
- 結露について
- レンジフードファン連動について
- 便利メニュー「炊飯」について
- 適温調理について
- その他
- 上面操作パネルに次の表示が出たとき
- 前面操作パネルに次の表示が出たとき

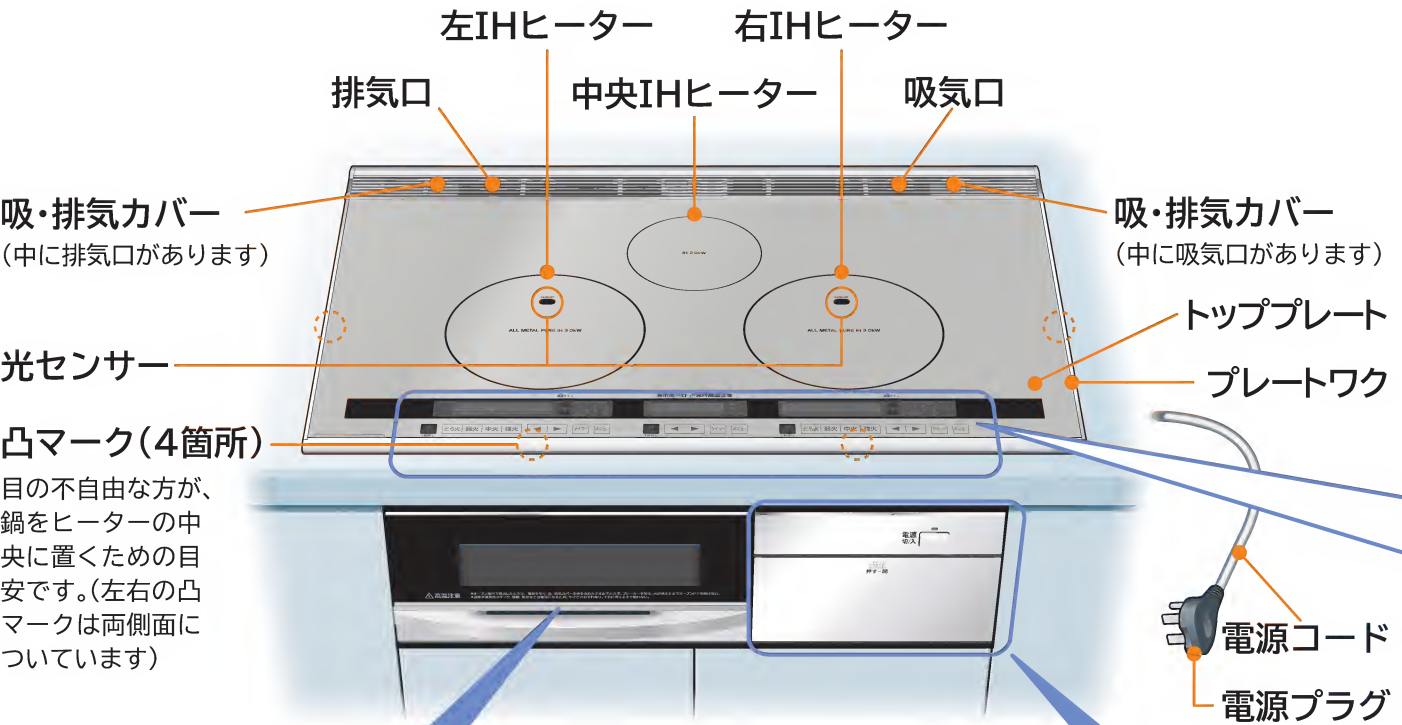
仕様・その他

- 保証とアフターサービス
- 「ご相談窓口」
- 仕 様



# 各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。



### オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。→P.46,47

→P.35

### 付属品

◆天ぷら鍋(1個)  
揚げ物調理をするときに使います。  
**揚げ物以外に使用しないでください。**  
いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2010年8月現在

部 品 名	部 品 番 号	希 望 小 売 価 格
焼網(消耗部品)	HT-E9TS 008	1,575円(税抜1,500円)
受皿(消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円(税抜2,400円)
水タンク(過熱水蒸気)(消耗部品)	HT-D20TS 010	1,365円(税抜1,300円)
タンクフタ(過熱水蒸気)(消耗部品)	HT-D20TS 031	1,365円(税抜1,300円)
天ぷら鍋	HT-C20TWS 010	2,730円(税抜2,600円)

### 上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動のみ

E20T E10T E9T

送信部※ 左IHヒーター表示部 中央IHヒーター表示部 右IHヒーター表示部 送信部※

左IHヒーター操作部 中央IHヒーター操作部 右IHヒーター操作部

中央IHヒーター表示部

E8T

●「湯沸かし」はありません。  
●火力は「9」までです。

IHヒーターで調理をする →P.15~27

火力、メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を各IHヒーターの表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に「P」が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。  
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。→P.49,53

### 前面操作パネル

E20T E10T E9T E8T

電源 切/入

オーブン表示部

オーブン操作部

オーブンで調理をする →P.28~40

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする →P.47

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

レンジフードファンの操作をする →P.43

レンジフードファンの操作を行います。  
(レンジフードファン連動のみ)

音声を使う →P.42

音声ガイドを聞き直します。  
音量の変更や消音をします。

操作をロックする →P.42

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンを約3秒間押します。  
●設定内容は電源を切っても記憶しています。